

# Angerichtet

## Whisky Nicht nur aus Schottland

Schottland mag als Heimat des Whiskys gelten. Mittlerweile gibt es aber auch in Deutschland, Österreich und der Schweiz Brennereien, die besonderen Whisky in ihrem eigenen Stil herstellen. Im Buch werden technologische Informationen und Basiswissen vermittelt, aber auch herstellende Betriebe vorgestellt.

Peter Jäger: «Whisky», Fr. 25.-, Stocker Verlag.



Comedian Manu Burkart (34) liebt:

## «Penne Capitano Bernardo»

Ich schneide 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 3 rote Peperoni und 400 g gekochten Schinken in kleine Würfel, dünste sie in Olivenöl, würze mit Salz, Pfeffer und Paprika und lösche mit 1 dl Rotwein ab. Wenn er eingekocht ist, nehme ich die Pfanne vom Herd, gebe 2 dl Rahm und 100 g geriebenen Parmesan sowie am Ende die Penne bei. Mein Vater (Bernardo) hat dieses Gericht in meiner Jugend auf unserem Boot gekocht, wenn wir auf dem Mittelmeer segeln gingen – daher der Name!

Der Zürcher ist mit Jonny Fischer als Cabaret Divertimento mit dem neuen Programm «Gate 10» auf Tournee. Ihre Auftritte 2012 sind bereits ausverkauft.

link [www.cabaret-divertimento.ch](http://www.cabaret-divertimento.ch)



## Heidevesper und Co. Bleiben lange frisch

Ob für unerwartete Gäste oder für Sandwiches – mit den lang haltbaren Broten fährt man immer gut. Sie bleiben dank Sauerteig und Roggenmehl länger frisch als normales Brot. Etwa das Harry Vital & Fit (500 g/ Fr. 2.90), das Harry Pumpernickel (250 g/ Fr. 1.90) oder das Heidevesper (500 g/ Fr. 2.20). Brote der Marke Harry gibt es nur in grösseren Coop-Läden.



## Stimorol Twist Fruchtig und sauer

Eine eisige Umhüllung und ein fruchtiger Kern – die neuen zuckerfreien Kaugummi von Stimorol Twist lösen im Mund eine kleine Geschmacksexplosion aus. Die Stimorol Twist gibt es in den Geschmacksrichtungen Wassermelone «sunny watermelon» oder Erdbeere «strawberry fantasy» (3 x 20 g/ Fr. 4.85) in grösseren Coop-Läden.



## essen & trinken news

### Frischetipp Cicorino rosso

Die Farbstoffe, die diesen Salat so fröhlich hell erscheinen lassen, sehen nicht nur schön aus, sondern tun auch ihr Gutes. Der Verwandte des Chicorées enthält nämlich viele Bitterstoffe, die eine positive Auswirkung auf die Gesundheit haben. Und wer keine Lust auf kalten Salat hat, kann Cicorino rosso auch zu einem feinen Gericht verarbeiten – zum Beispiel passt er hervorragend zu einem Risotto mit Champignons. In feine Streifen geschnitten, kocht man den Salat die letzten zehn Minuten mit. Damit es auch noch schön aussieht, zerlegt man den Cicorino in einzelne Blätter und füllt den Risotto hinein. So ist er als Apérohäppchen oder als Hauptspeise geeignet.

